

Bułki kwadratowe jaglane

SKŁADNIKI

3,3 kg [GRANIX JAGLANY](#)

0,35 kg [DROŻDŻE](#)

6,7 kg [MĄKA PSZENNA TYP 550](#)

ok. 5,4 kg WODA



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1

PARAMETRY

Czas miesienia: 4 + 6

Temperatura ciasta: 26 – 28°C

Naważka ciasta: wg zakładu

Leżakowanie ciasta: 15 min

Fermentacja końcowa: 45 – 50 min

Temperatura wypieku: 240 – 220°C

z zaparowaniem pieca

Czas wypieku: wg wagi naważk

2

Ze wszystkich wymienionych składników sporządzić ciasto.

3

Ciasto podzielić na kęsy o pożądanej gramaturze odciąć bez zaokrąglania w dzielarce do bułek, poukładać na blachy. Wypiekać z zaparowaniem pieca.

4

Pod koniec pieczenia odprowadzić parę dla uzyskania chrupiącej skórki.

Smacznego!



Smacznego



Przedsiębiorstwo Savpol
Spółka z ograniczoną
odpowiedzialnością Sp. K.

44-100 Gliwice, ul. Sowińskiego 7
T.: **+48 (32) 400 04 00**
e-mail: **savpol@savpol.pl**

